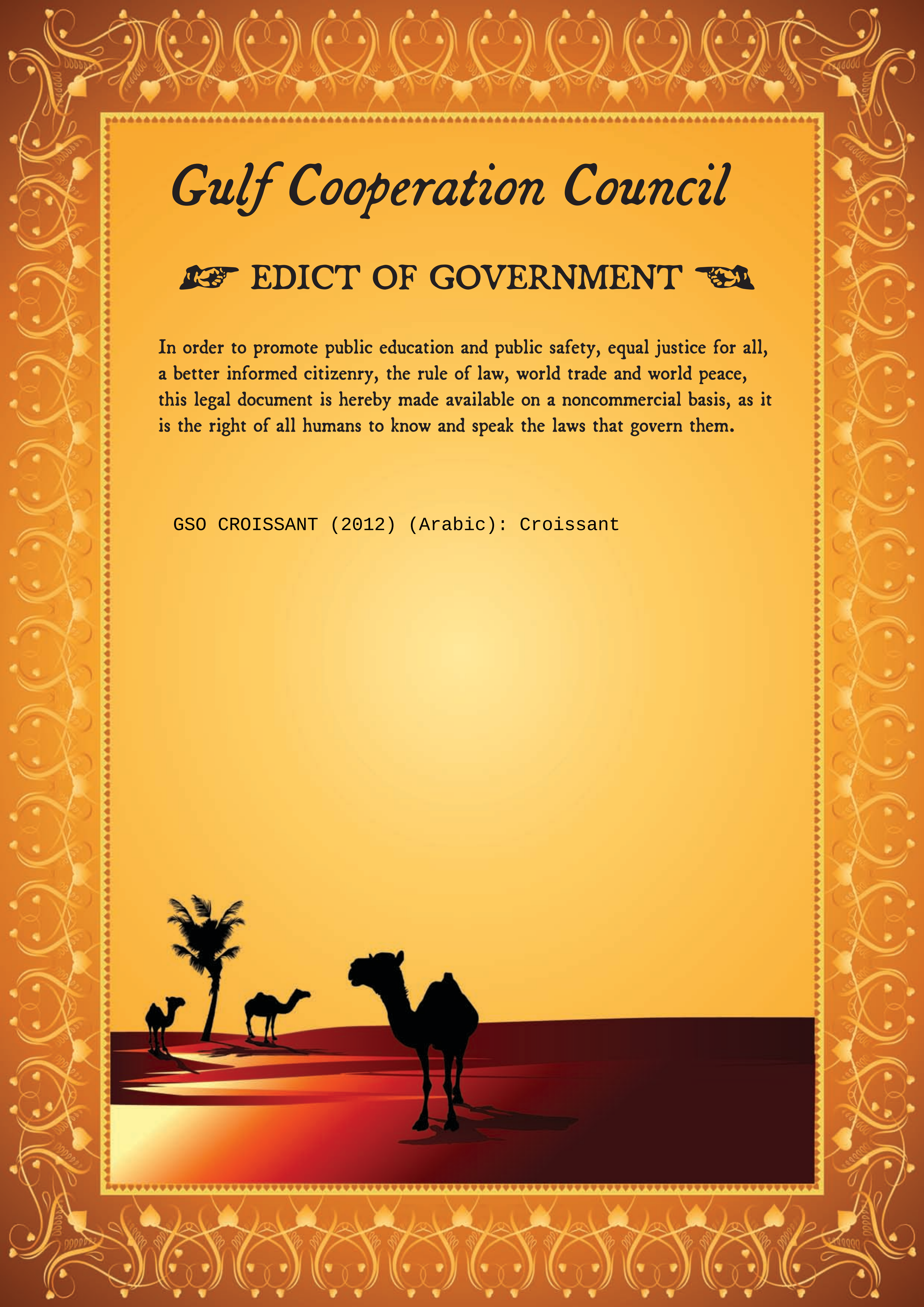


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO CROISSANT (2012) (Arabic): Croissant

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS /2012

فطائر الكرواسان (الكرواسون)

CROISSANT

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعـداد المواصـفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقـد قامـت هيئـة التقييس لـدول مجلس التعـاون لـدول الخلـيج العربيـة ضـمن برنـامج عمـل اللجنـة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطـاع المواصفات الغذائيـة و الزراعيـة " بإعداد هذه المواصـفة القياسـية الخليجيـة مـن قبـل (دولـة الكويـت) ، وقـد تـم اعـدا المشـروع بعـد اسـتعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الـذي عقـد بتـاريخ / / هـ ، الموافـق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products has prepared this gulf standard , The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H, / /

فطائر الكرواسان (الكرواسون)

1 - المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الأساسية الواجب توافرها في منتج الكرواسان (الكرواسون) المعبأ بأشكاله وأنواع حشواته المختلفة ويشمل المغطى، المعدة للاستهلاك المباشر .

2- المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 GSO150 " فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية "

3.2 GSO " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

4.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول ".

5.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الاول – اشتراطات عامة.

6.2 GSO 194 دقيق القمح

7.2 GSO149 مياه الشرب غير المعبأة .

8.2 GSO 1992 الزبدة .

9.2 GSO 1843 ملح الطعام .

10.2 GSO 148 السكر .

11.2 GSO 381 المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية .

3- التعاريف

منتج الكرواسان (الكرواسون) هو خبز هلالي الشكل في الغالب وحلو المذاق قشرته هشة وذهبية اللون قد يكون سادة أو يكون محشيا أو مغطى ويتكون من 2–3 طبقات تشكل طيات في اللبابة الداخلية مما ينتج عنه فتحات متساوية في الحجم مع رائحة الزبدة المرغوبة .

4- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1.4 ال امك ون ات ا .س ل ري ة

1.1.4 طحين القمح طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند . 6.2 .

2.1.4 الماء طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 7.2.

3.1.4 الزبدة أو مادة هنية غذائية .

4.1.4 السكر طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 10.2 على أن يكون السكر المستخدم اما سكروز أو شراب الجلوكوز بنسبة لا تزيد عن 10% .

5.1.4 الملح طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند 9.2 بحيث لا تزيد نسبته عن 1,5 % .

2.4 المكونات الاختيارية

يمكن اضافة واحد أو أكثر من المواد التالية على ألا تغير من طبيعة المنتج .

1.2.4 جلوتين القمح بما لا يزيد على 4% من وزن الدقيق .

2.2.4 الحليب المجفف أو مشتقاته 4- 8 % .

3.2.4 مواد الاستحلاب طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند 11.2.

4.2.4 الحمض الأميني ل – سيستيني (L-CYSTEINE) بما لا يزيد على 90 جزء في المليون من وزن الدقيق (90 ppm) .

5.2.4 حمض الاسكوربيك بما لا يزيد على 300 جزء في المليون من وزن الدقيق .

6.2.4 بروبيونات الكالسيوم أو حمض السوربيك بما لا يزيد على3000جزء في المليون.

7.2.4 نكهة الزبدة طبقا لشروط التصنيع الجيد .

8.2.4 يجوز استخدام (معجون الشكولاتة ، الزعتر ، الجبنة ، المربى ، العسل ، أو اي مادة أخرى مسموح باستخدامها كحشوات او مادة تغطية للمنتج طبقا لمواصفة كل منها أو لممارسات التصنيع الجيد في حال عدم وجود مواصفه لها .

5- الاشتراطات العامة

1.5 يجب أن تكون جميع المواد الأولية المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .

2.5 يجب أن يتم تجهيز هذا المنتج في منشاة غذائية مطبقة الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 2.2.

3.5 يجب أن يكون المنتج خاليا من المواد الغريبة والحشرات وبيوضها .والشوائب .

4.5 يجب أن يكون المنتج خاليا تماما من مواد الخنزير ومشتقاته .

5.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم 4.2 .

6.5 يجب أن يكون المنتج خاليا من الفطريات الظاهرة .

7.5 يجب أن يكون المنتج خاليا من أي نكهة غير مرغوبة ورائحة التزنخ .

8.5 أن يتراوح الأس الهيدروجيني للمنتج بين (5–6) .

9.5 يجب أن لا تتجاوز نسبة الزبدة أو المارجرين في المنتج النهائي 35%.

10.5 أن لا تتجاوز نسبة الرطوبة في الكرواسان 26 % من اجمالي الوزن .

11.5 أن لا تتجاوز نسبة الرماد الكلي في الكرواسان 6% .

12.5 أن لا تتجاوز نسبة البروتين في الكرواسان 18% .

13.5 يجب ان تكون القشرة متجانسة وخالية من الأجزاء المحترقة .

14.5 أن يتم انتاج الكرواسان طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة قي بند 2.2.

6- التعبئة والتغليف والنقل

يجب أن يعبا المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 5.2 وأن يتم تعبئة المنتج في مواد تعبئة تضمن الصحة والنظافة والجودة للمادة الغذائية وأن تكون مواد التعبئة صالحة وآمنة لملامسة سطح المنتج بصورة مباشرة .

7- البيانات الايضاحية

مع عدم الاخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 1.2 يجب تدوين ما يلي :

1.7 اسم المنتج.

2.7 قائمة المكونات.

3.7 القيمة الغذائية للمنتج (البيانات التغذوية).

4.7 تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية . طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند 2.2

5.7 بلد المنشأ .

6.7 تعليمات التخزين .

7.7 تحديد الوزن الصافي على العبوة ، وتحديد عدد العينات داخل العبوة والوزن التقريبي لكل منها .

8.7 مسببات الحساسية أن وجدت .

8.8 تحديد مصدر مواد الاستحلاب في حالة استخدامها .

المصطلحات الفنية

كرواسان	CROISSANT
شوائب	IMPURITIES
نسبة الرطوبة	MOISTURE CONTENT
القيمة الغذائية	NUTRITIVE VALUE

المراجع

- شركة مطاحن الدقيق الكويتية